



LẨU KIMCHI

TTEOKBOKKI PHÔ MAI

BƯỚC 1: Sơ chế

120g cà chua rửa sạch, cắt múi cau. 100g nấm kim châm cắt bỏ gốc, rửa sạch, để ráo. 100g xúc xích, 100g chả cá Hàn Quốc và 100g đậu phụ cắt miếng vừa ăn. Trộn 30g tương Gochujang, 15g tỏi băm, 10 g đường, 5g bột ớt và 5ml nước tương vào bát nhỏ, khuấy cho tan đều.

BƯỚC 2: Chế biến

Lót 200g kimchi dưới đáy nồi, sau đó xếp cà chua, nấm, xúc xích, 100g chả cá Hàn Quốc và đậu phụ xung quanh nồi cho đẹp mắt. Cho hỗn hợp sốt đã trộn và 1 gói sốt tteokbokki vào giữa nồi. Đổ 500ml nước lọc vào và bật bếp đun sôi. Khi nước lẩu sôi bùng và các nguyên liệu đã chín, cho 2 vắt mì và 200g tteokbokki vào nấu trong 2-3 phút.

BƯỚC 3: Trình bày

Đặt 2 lát phô mai lên trên vắt mì đang nóng. Đợi phô mai chảy mềm, trộn nhẹ và thưởng thức ngay trong nồi để giữ độ nóng.

CÔNG TY TNHH CJ FOODS VIỆT NAM

Sản phẩm chất lượng cho bữa ăn gia đình hạnh phúc

Website: cjfoods.vn